



09-86-22-34-28

MENU : Local - VG - Bio

Produits issus des producteurs locaux – Marché journalier - Cuisine Maison

Snack :

Croque Monsieur	L	4,5€
Sandwich	L	3,5€
Soupe et velouté du jour	V/B/L	4€

Plats :

Salade complète V/B/L 7€

Soupe et Velouté du jour + Toast et fromage de brebis V/B/L 7€

Pâtes fraîches ou Gnocchis : Champignons du moment, choux pointu, crème, cumin, émmental V/B/L 8,5€

Croque Monsieur : Jambon cuit supérieur, crème, oignons caramélisés, emmental + soupe ou salade L 7,5€

WELSH : LE plat d'hiver

Gratiné de fromage de brebis et Cedar fort à la bière brune (Brasserie Béarnaise), Pomme de terre grelot, compoté d'oignons à la brune et salade B/L 9,5€

Formule : Plat + Dessert + boisson soft ou café = 11,5€

Planche apéritive : L 6€ la petite / 10€ la grande

Charcuterie variée (Abadie) - fromage (Souverbie) - légumes frais/pickles

Dessert : selon disponibilité

LE gâteau au chocolat (chocolat noir + coulis de fruit) - 3,5€

Ch'Tiramitsu - 3€

Encas Bêta-Bloquant (Fromage blanc / fruits frais / muesli / miel) V - 3€

Fruits frais du moment V - 2€

Gourmandises : selon disponibilité

Barre céréale Maison V/B - 2€

Cookies du moment B - 1,5€

Muffin du moment - 1,5€

Vin : Pyrénéaïa (Mazere) - Bière : Brasserie Béarnaise (PAU) - Jus : Morandises (Idron)

PRIX NETS en Euro - SERVICE COMPRIS